

JP Patent First Publication No. 2001-523444

TITLE: AUTOMATIC BREAD BAKING DEVICE AND MIXING BAG THEREFOR

Abstract:

The present invention relates to an automatic bread baking device and a mixing bag therefor. The automatic bread baking device comprises a top and a bottom holding units, a station, two kneading units, a reciprocating unit, and a heating unit. The top and the bottom holding units are fixed to one end of the mix bag including a cake base material and capable of sealing flexibly. The station, which prepares and bakes the cake base material, comprises all of two slits in a top part and a bottom part so that the mixing bag can pass through the station. Each of the slits is formed by two adjoining additional member sets. All of two kneading units in a top part and bottom part knead mechanically the cake base material in the mixing bag. The reciprocating unit reciprocates relatively between the mixing bag and the station. The heating unit in at least one of sides of the station bakes the kneaded cake base.

(51)Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テマコード(参考)
A 2 1 C 1/08		A 2 1 C 1/08	4 B 0 3 1
A 4 7 J 37/00	3 0 1	A 4 7 J 37/00	3 0 1 4 B 0 4 0
B 0 1 F 11/00		B 0 1 F 11/00	Z 4 G 0 3 6
13/00		13/00	Z

審査請求 未請求 予備審査請求 有 (全 44 頁)

(21)出願番号 特願2000-520895(P2000-520895)
 (86)(22)出願日 平成10年11月16日(1998.11.16)
 (85)翻訳文提出日 平成12年5月17日(2000.5.17)
 (86)国際出願番号 PCT/US 98/24464
 (87)国際公開番号 WO 99/25467
 (87)国際公開日 平成11年5月27日(1999.5.27)
 (31)優先権主張番号 60/065, 770
 (32)優先日 平成9年11月17日(1997.11.17)
 (33)優先権主張国 米国 (US)

(71)出願人 ヘーデン・ティーム、アクチエンゲゼルシ
 ャフト
 HEDEN-TEAM AG
 リヒテンシュタイン国トリーゼンベルク、
 ビー. オー. ボックス、777、ベルグシュ
 トラーセ、389
 (72)発明者 ロルフ、ピー. ヘデンベルグ
 スペイン国グラン、カナリア、マサパロマ
 ス、アバルタド、デ、コレオス、541
 (74)代理人 弁理士 佐藤 一雄 (外3名)
 Fターム(参考) 4B031 CA09 CA14 CK10
 4B040 NB03 NB22
 4G036 AB30 AC70

最終頁に続く

(54)【発明の名称】 自動ベーキング装置及び同装置用ミックスバッグ

(57)【要約】

生地から食品をベーキングする自動ベーキング装置であ
 って、上方及び下方のホールディング手段(14、1
 6、76)を有し、これは、生地のための材料を含む柔
 軟でシール可能なミックスバッグ(44)のいずれかの
 端部に固着される。生地を準備しベーキングするステー
 ション(24)は、頂部と底部にスリット(37、4
 1)を有する。こね手段(22、24、39、43、5
 6)は、ミックスバッグの材料を機械的に作動する。ミ
 ックスバッグとスリット開口との間の相対的往復動を生
 じさせる手段があり、また加熱手段(18、20)は、
 生地を準備しベーキングするステーション(24)の少
 なくとも一部で、こねられた材料をベーキングする。こ
 の装置の頂部と底部とに存するこね手段、頂部スリット
 及び底部スリット(37、41)は、それぞれ2つの隣
 接部材(22、24、39、43、56)から成るセッ
 トによって形成されている。それぞれの部材は、こね面
 (36、38、40、42)を有し、これが、それぞれの
 セットの間にスリットを成し、そのスリットを通して
 ミックスバッグが通過する。それぞれのこね面は、弾性

FIG. 3

